

Coca à la frita

Ingrédients 4 personnes

200 gr	Farine
20 cl	Huile
1	Poivron vert
1	Poivron rouge
3	Tomates épluchées, épépinées
1	Oignon
1	Jaune d'oeuf
QS	Sel, poivre, huile d'olive

pâte. Avec un pinceau, badigeonner la pâte de jaune d'oeuf.

Enfourner 20 mn à 160°.

Finition et présentation

Sur une assiette déposer une coca, puis décorer de quelques morceaux d'olives noires émincées et de poivrons.

Servir chaud ou froid.



Préparation

Préparer la pâte en mélangeant la farine, le sel et l'huile. Vous devez obtenir une pâte homogène. Laisser reposer au moins 30 minutes. Couper les poivrons en lamelles et les tomates en cubes. Emincer l'oignon.

Cuisson

Faire revenir l'oignons à feu doux dans de l'huile d'olive. Ajouter les poivrons ainsi que la tomates et laisser revenir au moins 30 minutes. Il faut que la préparation soit onctueuse. Saler, poivrer.

Aplatir la pâte avec un rouleau. Découper avec un emporte pièce des ronds. Mettre de la frita sur la moitié de la pâte et rabattre l'autre moitié par dessus. Coller à au jaune d'oeuf la

